

HOPPY WEIZEN

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (47.6%)	81 %	5
Ziarno	Simpsons - Owsiany	0.3 kg (4.8%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Sabro (USA)	20 g	20 min	13.3 %
85°C				
Whirlpool	Strata (USA)	20 g	20 min	15.3 %
Whirlpool	Talus (USA)	20 g	20 min	7.4 %
Whirlpool	Citra (USA)	20 g	20 min	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	5 min
Dodatek smakowy	skórka suszona pomaranczy	30 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	witamina C	3 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-50
Mg-8
Na-10
Cl-65
S04-65
HCO3-25
6 gru 2022, 17:52